



БАТАТ ФРИ ПО-СИБИРСКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Батат WE FRY BAT9 — 170 г
- Сгущённое молоко — 50 г
- Свежая брусника — 30 г
- Свежая клюква — 30 г
- Кедровые орехи — 10 г

ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Готовим батат любым удобным способом. Это рецепт сладкого десертного блюда, поэтому мы не добавляем соль или специи.
2. Пробиваем в блендере бруснику и клюкву. Если нет свежих ягод, можно использовать замороженные: в этом случае рекомендуем лёгкую разморозку на нижней полке холодильника.
3. На сухой сковороде слегка обжариваем кедровые орехи.
4. Аккуратно выкладываем в соусник по одному краю — ягодную массу, по другому краю — сгущённое молоко. Посыпаем кедровыми орехами и подаём с горячим бататом фри.

**WE
FRY** ТОТ
САМЫЙ
ФРИ!